

岩手県産米のフラッグシップ(最高級品種)

金色の風 (こんじきのかぜ)



金色の風

KONJIKI NO KAZE

岩手県オリジナル水稻品種で、国産米の常識を打ち破る、ふわりとした食感と豊かな甘みを楽しめるお米です。平成 28 年にデビューした岩手県オリジナル水稻品種で、炊き上がりの白さ、粘りと硬さのバランスの良さ、かむほどに広がる甘さが特徴です。

系譜図



「かろやかな口あたり」と「ほのかな甘み」

銀河のしずく



銀河のしずく

Ginga no Shizuku

(一財)日本穀物検定協会が実施した 28 年産米の食味ランキングで、参考品種として 2 回目の「特 A」評価を取得しました。

また、日経トレンド主催「米のヒット甲子園 2016」で大賞を受賞、第 1 回おにぎり食味会に入賞しました。

よいよ、29 年秋にデビューしました。

系譜図



本県産「米の食味ランキング」の推移

地区名	品 種	28 年産	27 年産	26 年産	25 年産	24 年産	23 年産	22 年産	21 年産
県南	ひとめぼれ	特A	特A	特A	特A	特A	特A	特A	特A
県中	ひとめぼれ	特A	A	A	A	A	A	A	A
県中	あきたこまち	A	特A	A	A'	A'	A'	A'	A'
県北	いわてっこ	A'	A	A'	A'	A'	A'	A'	A'
参考品 種	銀河のしずく	特A	特A	—	—	—	—	—	—

※「米の食味ランキング」:(一財)日本穀物検定協会実施